CE



AT 110



120789

Bedienungsanleitung

Heißluftofen AT 110
für 3 x 1/2 GN

Seiten 1 bis 14

D/A/CH

Instruction manual

Convection oven AT 110
for 3 x 1/2 GN

from page 15 to 28



Mode d’emploi

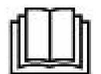
Four à convection AT 110
pour 3 x 1/2 GN

de page 29 à page 42



V3/0114

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

 ***WARNUNG!***

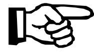
Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

 ***ACHTUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

 ***HINWEIS!***

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

 ***WARNUNG! Heiße Oberfläche!***

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



HINWEIS!
Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!
Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



ACHTUNG!
Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Heißluftofen** ist **nur** für folgende **Zubereitungsarten von Speisen** bestimmt:

- Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- Backen von Brot, Kuchen und Torten;
- Aufwärmen von Speisen;
- Auftauen von Tiefkühlprodukten;
- Gratinieren;
- Regenerieren von gekühlten und tiefgekühlten Speisen.

Der **Heißluftofen** darf **nicht** verwendet werden für:

- das Heizen von Räumen;
- das Trocknen von Kleidung;
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

! ***ACHTUNG!***
Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.
Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.
Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!
Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

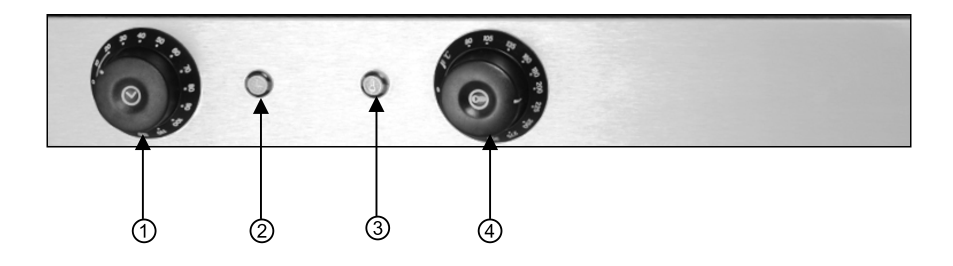
4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	**Heißluftofen AT 110 für 3 x 1/2 GN**
Art.-Nr.:	**120789**
Material:	Gehäuse und Garraum: Chromnickelstahl
Temperaturbereich:	0 °C bis 300 °C
Zeiteinstellung:	0 – 120 Min.
Anschlusswert:	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Abmessungen:	außen: B 460 x T 570 x H 460 mm innen: B 350 x T 300 x H 275 mm
Abmessungen Roste:	B 325 x T 265 mm
Abstand zwischen den Einschüben:	70 mm
Gewicht:	25 kg
Zubehör:	3 Roste

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Bedienblende



① Haupt-/Zeitdrehregler (0 – 120 Minuten)

② Betriebs-Kontrolllampe

③ Aufheiz-Kontrolllampe

④ Temperaturdrehregler (0 °C - 300 °C)

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.
Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

5.2 Aufstellen und Anschließen



ACHTUNG!

Alle Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten sind ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchzuführen!

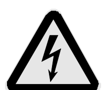
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.



HINWEIS!

Das Gerät ist nicht für den Einbau und für eine Reihenaufstellung geeignet!

- Ziehen Sie vorsichtig die Schutzfolie von den Außenwänden ab, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben, sind diese mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme von innen und außen mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Heizen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät ohne Speisen auf, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung entstanden sind, zu beseitigen. Stellen Sie hierzu den Temperaturdrehregler auf 200 °C und die Zeitdrehregler auf 30 Minuten ein. Öffnen Sie danach die Glastür, damit die Rauchrückstände entweichen können.

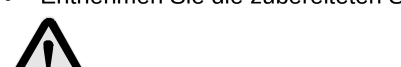
Einstellungen

- Der Garvorgang im Heißluftofen erfolgt durch eine gleichmäßige Luftverteilung in dem Garraum. Die Luft wird durch den Heizkörper erwärmt und durch den Lüfter verteilt.
- Der Vorteil des Heißluftofens besteht darin, dass gleichzeitig unterschiedliche Speisen gekocht werden können (wenn die Gartemperatur die gleiche ist), ohne dass sich die unterschiedlichen Aromen der Lebensmittel vermischen.



Heizen Sie den Heißluftofen vor jeder Benutzung gut auf. Stellen Sie die Temperatur ca. 30 °C höher als die angegebene Temperatur ein, damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.

- Schalten Sie das Gerät mittels des Haupt-/Zeitdrehreglers ein, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position 5-10 einstellen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur (0 °C -300 ° C) mit dem Temperaturdrehregler ein. Die Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Heizelement ab und die Aufheiz-Kontrolllampe erlischt.
- Jetzt können die gewünschten Speisen in den Garraum des Heißluftofens gestellt werden.
- Stellen Sie mit dem Haupt-/Zeitdrehregler die gewünschte Zeit ein. Die Kontrolllampe leuchtet auf, sobald Sie diesen Regler betätigen. Der Lüfter läuft.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab.
- Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen.



Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß.
Öffnen und schließen Sie den Heißluftofen mit Hilfe des Türgriffes.
Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät bedienen.

Veränderliche Parameter beim Garvorgang

- **Temperatur**
- **Zeit**
- **Menge**

- **Temperatur**

Eine exakte Temperatureinstellung garantiert ein korrektes Garen der Speisen, sowohl an deren Außenseite als auch im Inneren.

Eine zu niedrige Temperatur z.B. bewirkt eher ein Austrocknen der Speisen als deren Garen. Eine zu hohe Temperatur hingegen kann zu einem Verbrennen der Speisen an deren Außenseite führen, wobei deren Inneres jedoch noch roh bleibt (eine Erscheinung, die manchmal vor allem bei Fleisch erwünscht ist).

- **Zeit**

Diese Variable hängt von der Menge der Speisen ab, die sich im Gerät befinden.

Je größer die Menge ist, desto länger sind auch die Garzeiten und umgekehrt.

Zu kurze Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten ermöglichen kein vollständiges Garen der Speisen; zu lange Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten hingegen führen zu einem Anbrennen der Speisenaußenseite.

- **Menge**

Die Menge der Speisen beeinflusst die Garzeit. Eine größere Menge an Speisen führt immer zu längeren Garzeiten und umgekehrt.

Geeignetes Zubehör

- Benutzen Sie für die Speisenzubereitung im Heißluftofen die geeigneten 1/2 GN-Behälter 650 mm tief. Diese können in die 3 Führungsschienen des Gerätes eingesetzt werden.
- Sie können auch andere für hohe Temperaturen geeignete Back-, Brat- oder Auflaufformen benutzen. Stellen Sie diese auf die Roste in der gewünschten Höhe im Heißluftofen.
- Mit kleineren Back-, Brat- oder Auflaufformen erzielt man bessere Resultate.
- Verwenden Sie die Roste zum Bräunen von Fleisch wie z.B. Schnitzel, Würstchen, Bratwürste, tiefgekühlte Pizza.
- Achten Sie auf die richtige Wahl des Zubehörs, damit eine gleichmäßige Wärme-verteilung in den Behältern und im Gerät gewährleistet ist.



HINWEIS!

Benutzen Sie nur hitzebeständige Brat- oder Backformen. Achten Sie auf die Angaben der Hersteller!

Ratschläge und Tipps

- Verteilen Sie die Speisen in den Behältern gleichmäßig, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erreichen.
- Benutzen Sie bei Backwaren keine Bleche, die höher als 20 mm sind und lassen Sie einen Abstand zwischen den Backwaren, damit sie nicht verkleben können.
- Würzen Sie die Speisen vor dem Garvorgang, schmecken Sie diese während der Zubereitung ab und würzen Sie bei Bedarf nach.
- Sparen Sie Zeit und Energie, indem Sie die Restwärme des Heißluftofens nutzen und noch andere Speisen zubereiten, solange das Gerät heiß ist.
- Geben Sie so wenig wie möglich Fett zu den Speisen, um Fettspritzer zu vermeiden und Fettgehalt zu reduzieren.
- Speisen, die Spritzer abgeben, immer im unteren Bereich des Heißluftofens garen.
- Wenn Sie feststellen, dass die Speisen zu dunkel werden, reduzieren Sie die Temperatur. Sind die Speisen zu hell oder werden lange nicht gar, erhöhen Sie die Temperatur im Gerät.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

! ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Roste und die genutzte GN-Behälter unter fließendem warmen Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese gründlich ab.
- Reinigen Sie das Gerät **niemals** mit scharfen oder harten Küchenutensilien, um die Beschädigung der Oberfläche des Gerätes zu vermeiden.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes **niemals** aggressive Reinigungsmittel oder Säuren.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstürungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Das Gerät ist an Stromversorgung angeschlossen, aber die Betriebs-Kontroll-lampe leuchtet nicht.	• Netzstecker nicht richtig eingesteckt. • Haupt-/Zeitdrehregler nicht eingestellt.	• Netzstecker ziehen und richtig einstecken. • Haupt-/Zeitdrehregler einstellen.
Das Gerät ist an Stromversorgung angeschlossen, heizt aber nicht auf.	• Temperaturdrehregler nicht eingestellt.	• Temperatur einstellen.
Das Koch-/ Backergebnis ist ungleichmäßig.	• Lüfter defekt. • Temperaturdrehregler defekt.	• Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren.

Die oben angegebenen Problemfälle sind nur zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Händler.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

 ***WARNUNG!***

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

 ***HINWEIS!***



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)